REVUE

DE

VITICULTURE

TOME LXX

TRENTE-SIXIÈME ANNÉE — 1929

(JANVIER A JUIN)

REVUE

DE

VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut, (Académie des Sciences),
Membre et ancien Président de l'Académie d'Agriculture,
Professeur à l'Institut National Agronomique,
Propriétaire-Viticulteur.

RÉDACTEUR EN CHEF : **P. MARSAIS**
Ingénieur agronome,
Sous-Directeur de la Station de recherches viticoles de Paris.
Chef des Travaux de Viticulture à l'Institut National Agronomique,

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Dr FRANK VIALA

TOME LXX

TRENTE-SIXIÈME ANNEE — 1929

(JANVIER A JUIN)

PARIS
BUREAUX DE LA "REVUE DE VITICULTURE"
35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, Vème

1929

COURT - NOUÉ

REVUE DE VITICULTURE

LE COURT-NOUE

La *Revue* publiera bientôt les résultats obtenus au cours d'une enquête entreprise, par la Section de Viticulture de la Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture, à la demande de M. Pierre Viala, son président. La planche encartée dans ce numéro reproduit un des aspects de l'affection, un des plus typiques, sur les rameaux encore herbacés. L'article qui suit servira de préface à l'étude plus complète que la *Revue* publiera sur le Court-Noué, ses caractères, sa gravité et ses causes connues ou supposées. — N. D. L. R.

Sous le terme très général de *Court-Noué*, les viticulteurs désignent une anomalie morphologique des sarments de la souche, caractérisée surtout par la diminution de longueur des mérithalles ou entre-nœuds. Les nœuds, porteurs de bourgeons dormants ou évolués se trouvant plus proches les uns des autres, la longueur totale du sarment se trouve réduite (ce qui frappe à l'aspect des vignes défeuillées) et les feuilles d'un même sarment se trouvent plus serrées, plus mêlées que sur les sarments sains, ce qui donne aux souches en végétation l'aspect buissonnant caractéristique des vignes court-nouées. Ces symptômes principaux s'accompagnent d'anomalies relatives à la coloration et à la forme des feuilles qui seront indiquées ultérieurement. La teinte du limbe reste cependant toujours verte, ce qui distingue le Court-Noué de la forme la plus grave de la Chlorose, le *Cottis*, où la décoloration du parenchyme des feuilles coïncide avec le rabougrissement des sarments. Cette coloration verte persistante des vignes court-nouées met aussi à part cette maladie de certains symptômes secondaires de la présence du Phylloxéra ou du Pourridié.

Les sarments restent toujours droits, rectilignes, et plus dressés que sur les vignes normales.

Les vignes ainsi atteintes accusent le rabougrissement de leurs sarments d'année en année ; la Coulure et le Millerandage se généralisent sur les vignes en production ; au bout d'un certain nombre d'années, variable avec les vignes et avec les conditions de milieu, les souches succombent pendant l'hiver ; c'est au printemps suivant que le non départ de la végétation prouve que le Court-Noué a accompli son œuvre, lentement, mais infailliblement.

Tels sont les caractères généraux de la maladie, qui mesurent en même temps sa gravité. La diminution considérable de récolte, d'abord, la mort prématurée des souches court-nouées, font de cette altération un fléau justement redouté.

Le Court-Noué sévit, avec une intensité variable, dans tous les vignobles et

s'attaque aux vignes franches comme aux vignes greffées. Suivant les régions, on lui donne les noms les plus divers : Jauberdat ou Court-Noué dans le vignoble du littoral méditerranéen, Roncet dans l'Est (Bourgogne), Murègement (Semur), Aubernage (Yonne), Persillé, Frisé, Pousse en ortille, etc... Il semble plus fréquent et plus grave dans le vignoble septentrional que dans le vignoble du Midi.

Parfois, les souches court-nouées existent isolées dans le vignoble, ce qui fait penser qu'il s'agit d'une altération physiologique, non parasitaire. Dans d'autres cas, aussi fréquents, la maladie s'étend, de proche en proche, et les souches rabougries forment des plages ou des zones de dimensions souvent importantes ; et l'idée d'une infection de nature parasitaire vient alors naturellement à l'esprit.

On discute encore sur la cause ou plutôt les causes du Court-Noué ; il est bien probable que, dans certains cas, il s'agit d'une maladie physiologique, trouble de nutrition par les racines, comme pour le Rougeot, la Brunissure, la Chlorose et que dans d'autres, l'action d'un parasite, pas encore caractérisé, n'est pas niable.

J'ai eu l'occasion, en Sicile, au cours d'une mission d'études, de visiter d'importants vignobles ravagés par le Roncet ou Mal nero ; les techniciens siciliens, fort occupés par cette question, hésitaient alors pour conclure. A Milazzo, des Rupestris du Lot, primitivement court-noués, se rétablissaient tandis que les pieds voisins se contaminaient ; après arrachage et replantation, on constatait que de jeunes plants du Lot se court-nouaient dès la première année, alors que quelques pieds anciens, laissés comme témoins, se guérissaient lentement. Des Rupestris Métallica, disséminés parmi ces plants de Lot, se montraient plus résistants, sinon immunisés. Dans une autre plantation, d'Aramon × Rupestris Ganzin, deux plants de Lot, mélangés par erreur, se court-nouaient les premiers ; le mal gagnait les pieds d'Aramon × Rupestris voisins. Dans cette région de Milazzo, il semblait donc s'agir d'une variation morphologique, transmise par bouture, d'une action parasitaire curable, et aussi d'une action du sol superficiel sur les premiers stades de la végétation. Les essais du professeur Arnao dans la région de Palma prouvaient bien que dans ce cas, le défoncement et les fumures avaient une action curative certaine. La cause initiale était rapportée aux champs de pieds-mères qui avaient fourni les boutures de Rupestris du Lot servant à la multiplication. Un fait semblait bien le prouver, c'est que certaines greffes sur ce porte-greffe étaient saines, normales, alors que les rejets de la souche étaient court-noués. Mais d'autres faits, dont nous avons cité quelques-uns, semblaient explicables seulement par une action parasitaire (champignon microscopique ou bactérie).

Tout récemment, le regretté M. Couderc, d'Aubenas, me montrait de jeunes vignes, *venues de semis* en pots, qui étaient court-nouées dès l'apparition des premières feuilles. Ces plantules court-nouées donnaient naissance à des souches court-nouées. Quelques-unes d'entre elles, mises par erreur ou intentionnellement en pleine terre, sur la ligne de jeunes plants à faire développer, transmettaient l'altération aux pieds voisins. Dans ce cas, l'origine para-

sitaire semblait indéniable. Mais, d'autres pieds qui s'étaient court-noués à l'âge adulte (4 et 5 ans) restaient entourés de pieds constamment sains, malgré l'entrelacement provoqué des rameaux et des racines. M. Couderc était convaincu qu'il y avait deux sortes de Court-Noué, et il se proposait d'étudier avec nous la forme parasitaire.

Les lecteurs de cette *Revue* ont présent à l'esprit les faits récemment cités par M. P. Viala dans son second mémoire sur l'Esca (1). Des vignes court-nouées, sectionnées et disséquées, présentaient au niveau de la soudure et autour de la moelle saine, des amas mycéliens de *Stereum necator*. M. P. Viala émettait l'avis que la présence du parasite, caché dans ce cas au centre de la greffe, pouvait être la cause originelle du rabougrissement des sarments, symptôme fréquemment constaté sur les vignes eschées. « La circulation de la sève entraînerait-elle la diastase peu abondante du *stereum* vers les rameaux dont elle troublerait la végétation en provoquant sur eux les déformations du Court-Noué ? Quoi qu'il en soit, deux essais de traitement aux arsenites alcalins, répétés deux années consécutives dans deux taches ainsi court-nouées par de petits foyers d'Esca (constatés sur des souches-témoins arrachées), ont atténué le rabougrissement ; quelques ceps ont même repris leur végétation normale. »

Cette question du Court-Noué retient aujourd'hui non seulement l'attention des viticulteurs désemparés, mais aussi celle des chercheurs, et des travaux récents (L. Ravaz, L. Rives, etc...) ont précisé les caractères et les dégâts de la maladie, qui semble devenir de plus en plus fréquente.

La *Revue* apportera sa contribution à cette étude en publiant d'abord les observations faites, dans toutes les régions du vignoble français, par les membres de la section de Viticulture de la Société d'encouragement à l'Agriculture, en réponse au questionnaire que M. P. Viala, président de cette section, leur a fait adresser.

P. Marsais,
Ingénieur agronome.

LA LOI DE FINANCES DEVANT LA CHAMBRE

La discussion de la loi de finances devant la Chambre vient d'être l'occasion de nombreux et passionnés débats dont nous retiendrons ceux qui intéressent l'agriculture en général et la viticulture en particulier ; nous nous réservons, pour un prochain article, de donner le texte définitif de la loi, voté par les deux Chambres.

La question des impôts agricoles constitue le fond de tout le débat et nous la retrouvons, sous des formes diverses, à propos de la plupart des articles.

Elle apparaît, tout d'abord, à l'article 3 à propos de la déduction d'impôts pour perte ou déficit d'exploitation et du report de cette déduction sur les deux

(1) Voir *Revue*, n° 1765, page 265.

exercices qui suivirent la perte. L'idée de ce report est due à M. Armand Bouat, député, qui déposa un amendement en ce sens, et tint à mettre, par là, les agriculteurs sur un pied d'égalité avec les industriels et les commerçants. Le gouvernement accepta la modification ainsi proposée.

Mais l'amendement Bouat parut à divers de ses collègues insuffisant. Le bénéfice du report, en effet, tel que l'a présenté ce dernier, ne vise qu'une déduction sur l'impôt des bénéfices agricoles et ne s'applique, par suite, qu'aux exploitations tenant une comptabilité. Or il importe que les petits cultivateurs profitent du même avantage et que, par exemple, en cas de perte de bestiaux, il leur en soit tenu compte non seulement pour l'année même, mais au cours des deux exercices suivants : tel est le but visé par d'autres amendements déposés par MM. Jean Jodé, Yves Le Trocquer et J.-M. Thomas, auxquels se joignirent un grand nombre de députés.

La discussion de l'article 5 relatif à la réduction du principal de la contribution foncière établie sur la propriété foncière, fit naître l'importante question de la différence de traitement accordé, sur ce point, aux petits propriétaires exploitants et aux fermiers et métayers. M. Alexandre Lefas remarqua, à ce propos, qu'il était inadmissible que les fermiers et métayers qui travaillent et, en fait, paient l'impôt, ne bénéficient pas d'une réduction sur la contribution foncière, accordée aux propriétaires et aux petits propriétaires exploitants.

« Je sais ce qu'on pourra nous dire. Je sais que l'impôt est établi au nom du propriétaire, mais, en fait, c'est le fermier qui le paie dans la grande majorité des baux... J'ai donc le droit de dire que le dégrèvement foncier des petites exploitations rurales... n'intéresse que les fermiers et métayers. » (Chambre, Débats parlementaires. 1re séance du 11 décembre 1928. *J. O.* du 12 décembre, p. 3581.) Les petits propriétaires exploitants sont dégrevés, les fermiers et métayers doivent l'être aussi. M. Lefas obtint satisfaction, sur ce point, à l'article 9.

D'autre part, seule la révision du cadastre, remarqua M. Alexandre Duval, peut donner, au calcul de l'impôt, une base sérieuse parce que réelle. Or, l'unique statistique sur le revenu cadastral est celle de 1884, et les cotes foncières, servant de base à l'impôt foncier sur les terres, remontent à cette date. Il importerait donc de procéder à une refonte des matrices cadastrales, par suite à une révision des cotes, et à une simplification dans la présentation des feuilles d'impôt.

Il importerait aussi, ajouta M. Ernest Lafont, de revoir la législation visant les formalités à remplir pour obtenir des réductions. « Il y a quelque chose de gênant et par là même d'injuste dans l'obligation, imposée aux petits cotisants, de revenir, chaque année, avec la même demande, formulée dans les mêmes conditions. » (ib. page 3583.)

M. Léopold Bellocq appuya sur la nécessité de la réforme réclamée par M. Ernest Lafont.

La Chambre crut devoir renvoyer pour étude, à la Commission des finances, l'article 6 relatif à la révision des évaluations cadastrales.

M. Triballet prit la parole à l'article 7, relatif au maintien, pour l'année 1929, des coefficients qui multiplient la valeur locative cadastrale préalablement majorée de 75 %, pour l'évaluation forfaitaire des bénéfices agricoles, pour réclamer, en ce qui concerne l'impôt sur les bénéfices agricoles, un relèvement des abattements. Il propose, à cet effet, une modification de l'article 3 des lois codifiées, du décret du 15 octobre 1926, dans le sens suivant : l'exploitant ne serait taxé que sur la fraction de son revenu supérieure à 3.000 francs. Il aurait droit, en outre, à une réduction des trois quarts sur la fraction comprise entre 3.000 et 6.000 francs, et à une réduction de moitié sur la fraction comprise entre 6.000 et 10.000 francs. Mais le Ministre des Finances, en raison des exigences budgétaires, ne retint pas la modification proposée par M. Triballet.

A l'article 9, la discussion, née à l'article 5, à propos du dégrèvement d'impôt applicable aux métayers et aux fermiers, reparut. M. Gabriel Lafaye demanda que l'abattement, à la base, pour les métayers, fût porté de 2.500 fr. à 5.000 francs ; mais l'article 9, qui reçut l'approbation de la Chambre, ne leur accorda qu'un abattement supplémentaire de 500 francs pour la femme et de 500 francs pour chacun des membres de la famille habitant et travaillant avec eux.

M. Pierre Deyris, d'autre part, dénonça le scandale des entreprises industrielles et commerciales dont les opérations comprennent l'exploitation d'un domaine agricole, et sont soumises aux impôts cédulaires et à l'impôt général sur le revenu.

« Ces entreprises, affirma M. Deyris, entendent, en ce qui concerne l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, qui est plus lourd, profiter de la déduction du chiffre de leurs bénéfices agricoles réels, ressortant de leur comptabilité, puis, nouveau profit, elles écartent d'elles la taxation d'après ces bénéfices réels, l'application du forfait au point de vue agricole étant plus avantageuse. » (Ib. page 3596.)

Par cette manœuvre ces sociétés arrivent à des exonérations d'impôts allant jusqu'à 50 ou 60.000 francs et plus.

En conséquence, M. Deyris demande que ces sociétés soient imposées d'après leurs bénéfices réels, leur caractère étant plus industriel ou commercial que véritablement agricole. L'article 9 donna satisfaction à l'orateur.

La discussion sur les impôts agricoles se compléta à l'article 18 *ter*, par l'ouverture d'un grand débat sur les rapports du fisc et des coopératives agricoles. L'article en question tend à reporter l'impôt sur le chiffre d'affaires, perçu sur les farines, semoules et issues, exclusivement sur les opérations faites par le meunier et le minotier, ainsi que sur les importations de ces produits à toute autre destination qu'un meunier ou un minotier. Ce même article stipule que les coopératives de meunerie lorsqu'elles possèdent, en propre, le moulin qu'elles exploitent et travaillent dans ce moulin, la totalité des blés à elles remis par leurs sociétaires pour être transformés en farine, seront exonérées de l'impôt sur leurs livraisons de farines, semoules et issues pendant cinq ans.

Le Ministre des Finances signala, à propos de cet article, les manœuvres de certains meuniers pour éviter la taxe sur la farine : la loi exceptant en effet de la taxe sur le chiffre d'affaires les transactions sur les graines de blé tendre et de seigle, destinés à la fabrication du pain, certains intéressés ont évité l'impôt au stade intermédiaire, c'est-à-dire sur la farine, en rapportant leurs livraisons de farine aux boulangers, à l'exécution d'un ordre d'achat de blé à la commission, que leur auraient donné ces derniers et d'un contrat de mouture à façon des mêmes blés. Ils invoquent donc pour tout ou partie de leurs opérations, la qualité de façonniers, de manière à n'acquitter l'impôt que sur un prix de façon.

Le procédé a été généralisé à l'instigation des grandes entreprises, par de pseudo-coopératives de boulangers : l'article 18 *ter* ci-dessus analysé tend à protéger le Trésor contre de pareils abus.

L'article 18 *ter*, d'autre part, posant le principe de la taxation des coopératives, puisqu'il en exonère certaines, amena M. Barthe à une discussion générale sur le statut des coopératives et leurs rapports avec le fisc. La question est importante pour la viticulture.

Les coopératives agricoles et viticoles, en particulier, sont en proie aux perpétuelles tracasseries de l'administration. Celle-ci sait qu'elle ne peut les soumettre à l'impôt, et pourtant elle ne cesse de les inquiéter. Des procès ont été engagés.

Dans une affaire, concernant la coopérative de distillerie d'Oureillan, l'administration a demandé que cette coopérative fût soumise aux impôts fonciers bien qu'elle en fût exonérée, en fait, par la loi de frimaire an VII. Le Conseil d'Etat s'est rangé à la thèse de l'administration. A partir de ce moment, nos coopératives n'ont plus eu la sécurité qu'elles réclamaient. » (Débats parlementaires, Chambre. 1re séance du 12 décembre 1928. *J. O.* du 13 décembre 1928, page 3647.) En conséquence, M. Barthe déposa un amendement visant l'octroi d'un statut précis pour les vraies coopératives, telles qu'elles sont définies, par exemple, par l'article 22 de la loi du 5 août 1920.

Il rappela, à propos des coopératives viticoles, une lettre de M. le Président Poincaré, à M. Maurice Sarraut, à la date du 30 mars 1928 :

« Bien que n'étant pas pratiquée dans les régions viticoles, la distillation du vin n'en constitue pas moins pour les viticulteurs une opération relativement courante. *Il en résulte que les coopératives agricoles qui effectuent la distillation ne sont pas redevables de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, par suite, du chiffre d'affaires.* » (Ib.)

Or, elles sont soumises, malgré la loi du 3 frimaire an VII, à l'impôt foncier :

« Les bâtiments, dit cette loi, servant aux exploitations rurales tels que granges, écuries, caves, celliers, pressoirs et autres, destinés soit à loger les bestiaux des fermes et métairies ou à serrer les récoltes, ainsi que lesdites fermes et métairies ne seront soumis à la contribution foncière qu'en raison des terrains qu'ils enlèvent à la culture labourable. » (Ib.)

Les termes de caves, celliers, pressoirs et autres, englobent la distillerie,

prolongement de la ferme, ou située dans la ferme même. D'ailleurs, l'opération de la distillation n'est pas une opération industrielle, mais relève des procédés de l'agriculture moderne.

M. Barthe protesta donc énergiquement contre les procédés de l'administration qui tend à assimiler l'agriculture perfectionnée à l'industrie et à la soumettre aux mêmes exigences fiscales. De telles pratiques, dit-il, vont directement à l'encontre des intérêts de la production agricole et de la prospérité nationale.

M. Margaine est venu ensuite appuyer les idées de M. Barthe et protester contre l'esprit routinier de l'administration : ce n'est pas, affirma-t-il, parce que l'agriculteur emploie des méthodes modernes qu'il devient un industriel. « Vous n'avez pas le droit d'enfermer l'agriculteur dans une routine déterminée et de lui dire que s'il en sort, il perd sa qualité d'agriculteur et doit supporter les impôts des industriels et des commerçants. » (Ib. page 3648.) Car, en effet, si l'agriculteur est considéré, individuellement, comme un industriel, dès l'instant qu'il perfectionne son outillage, les coopératives agricoles, qui groupent ces agriculteurs, deviennent, aux yeux du fisc, des coopératives industrielles et l'impôt les tue.

L'accord fut réalisé entre tous les orateurs qui prirent la parole sur la question des coopératives et de leurs rapports avec le fisc par le vote d'un article 18 *quater*, nouveau, qui exonère les sociétés coopératives agricoles et leurs unions, définies à l'article 22 de la loi du 5 août 1920, de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, et de la taxe sur le chiffre d'affaires :

« Les sociétés coopératives agricoles et leurs unions, visées au § premier de l'article 22 de la loi du 3 avril 1920, qui se bornent à recevoir, à transformer et à vendre, les produits des exploitations agricoles de leurs membres, sont, également, exemptes de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux et de la taxe sur le chiffre d'affaires, pour celles de leurs opérations qui, entrant dans les usages normaux de l'exploitation agricole, ne donneraient pas lieu à l'application de ces impôts si elles étaient effectuées dans les mêmes conditions que chacun des adhérents desdites sociétés. »

M. Barthe se déclara satisfait par ce texte et demanda au Ministre des Finances de déposer, dans le plus court délai, le statut des coopératives et d'arrêter, dès maintenant, les poursuites contre celles qui peuvent être, à bon droit, considérées comme telles.

Tels sont les divers aspects que prit, au cours de sa discussion à la Chambre, la question si complexe des impôts en agriculture et en viticulture.

D'autres problèmes, strictement agricoles, discutés déjà lors du vote du budget de l'agriculture, réapparaissent à propos de la loi de finances. Leur ensemble constitue un vaste programme d'intensification de la production agricole, dont nous avons signalé l'importance : c'est ainsi qu'à propos de l'article 88 *ter*, réapparaît la question de l'électrification des campagnes ; à l'occasion de l'article 88 *quater*, celle de la restauration des chemins et de l'adduction d'eau potable. Dans la discussion de ce dernier article, M. Vincent Auriol opposa au projet gouvernemental, comprenant une avance de 500 mil-

lions aux départements pour effectuer ces divers travaux, son programme : émission d'un emprunt de 1 milliard, dont l'avance sera faite aux communes pour entreprendre une œuvre de rénovation complète de l'agriculture : achat de matériel collectif à l'usage des agriculteurs, achat de machines agricoles, d'outillage de production et de transformation, cinématographe rural et T. S. F., bibliothèques, grands travaux d'intérêt général, laboratoires d'analyse de terres, fermes expérimentales, silos et caves, adduction d'eau, chemins ruraux, électrification, reboisement, enseignement.

M. Queuille tint à affirmer alors qu'il était, en principe, d'accord avec M. Vincent Auriol, et fit un exposé de la situation agricole actuelle et de son programme de réformes : il dit la cause du recul de la production dans la concurrence étrangère et proposa deux remèdes au mal : tout d'abord, une politique douanière appropriée, tendant à une diminution des importations et à une augmentation des exportations ; en second lieu, un effort financier important pour intensifier la production (améliorer l'habitation rurale — créer des laboratoires — poursuivre les travaux d'irrigation — installer la T. S. F. — multiplier les cinémas dans les campagnes — faire bénéficier les cultivateurs de la loi sur les assurances sociales — étendre l'œuvre du Crédit agricole — diminuer les frais de transport — donner plus d'extension à l'enseignement).

Notons en terminant, à côté de ces vastes projets, une réalisation immédiate : celle de la Caisse nationale de réassurance et de protection en faveur des victimes de calamités agricoles, créée par l'article 88 *sept.*

M. Yvon Delbos rappela, à ce propos, combien une assurance de cette nature s'imposait en raison du caractère dérisoire des secours accordés et de l'impuissance des mutuelles à couvrir de tels risques.

M. Josepf Pfléger souligna le caractère obligatoire de l'intervention de l'Etat pour l'assurance-grêle, qui serait imposée d'office à tous les viticulteurs. La subvention accordée par l'Etat pourrait être prélevée sur le produit de l'impôt indirect perçu sur le vin. D'autre part, le producteur paierait sa prime directement. Le produit de ces ressources serait versé à la Caisse de secours qui resterait exclusivement à la disposition des viticulteurs sinistrés par la grêle et la gelée. Telle est la suggestion de M. Joseph Pfleger.

Pour le moment, la Chambre a voté dans le sens indiqué par M. Pfleger un amendement de M. de Monicault précisant que la Caisse créée par l'article 88 *sept.* « devait indemniser les cultivateurs de leurs pertes de récoltes en cas de gel, de grêle, d'inondations ou d'ouragans ». La question de l'assurance-grêle spéciale reste donc entière.

On voit, par ce bref exposé, l'importance des questions soulevées au cours de cette discussion. La préoccupation dominante du législateur a été, évidemment, d'alléger pour l'agriculteur et pour le viticulteur leur charge d'impôts : tantôt considérant le petit exploitant, pris individuellement, il a réclamé, pour lui, une exonération fiscale, en cas de perte ou de déficit d'exploitation, et cela pour les deux exercices qui ont suivi le dommage ; il a voulu, à ce point de vue, que le petit agriculteur fût mis sur le même pied

que l'industriel et le commerçant ; il a exigé aussi que le fermier et le métayer qui donnent leur peine, au même titre que le petit propriétaire exploitant, soient, comme lui, exonérés d'une partie de la contribution foncière.

Tantôt aussi, le législateur, considérant avec sollicitude l'effort coopératif tenté loyalement par les agriculteurs, a décidé de les défendre pour leur permettre d'aboutir. Il a tenu, tout d'abord, à distinguer les vraies coopératives des entreprises d'un caractère plus industriel et commercial que véritablement agricole. Pour celles-ci, il a voulu que le fisc soit sans pitié et qu'il les frappe selon leurs bénéfices réels. Mais pour les coopératives dignes de ce nom, il a réclamé hautement le droit de vivre et de mieux vivre. Dans ce but, il s'est fait l'avocat éloquent de l'agriculteur moderne et de la coopérative qu'il tend à fonder. Se moderniser pour lui n'est pas s'industrialiser, a-t-il dit, c'est suivre la loi inéluctable de toute production féconde ; l'assujettir aux mêmes charges fiscales que l'industriel, c'est le décourager et tuer dans l'œuf l'effort coopératif.

La Chambre, par son vote, a donc manifesté sa volonté souveraine de voir, en 1929, les travailleurs du sol bénéficier d'un peu plus d'équité dans la répartition des charges fiscales. Cet effort, entre tous, devait retenir notre attention, puisque l'agriculture tout entière et en particulier la viticulture devront en ressentir très vite les heureux effets par un renouveau de leur activité.

Charlotte Drouard,
Secrétaire de la Direction de l'Agriculture, licenciée de philosophie, diplômée d'études supérieures.

VINS ROUGES RESTES DOUX OU SUCRES

Dans toute la vallée de la Garonne, les vins de la dernière récolte sont presque tous admirablement réussis.

On constate qu'ils sont bien colorés, alcooliques et fruités.

Cependant, il y a quelques vins rouges qui ne peuvent pas achever leur fermentation et conservent 5, 10, 30 et 60 grammes de sucre par litre.

Semblables accidents s'étaient déjà produits dans des années très chaudes comme 1906 et 1911.

Toujours, ou presque, ces vins restés doux se rencontrent dans des chais où l'on a vinifié « comme d'habitude », sans se préoccuper de la composition des raisins et des conditions exceptionnelles dans lesquelles la récolte avait mûri.

Au contraire, les viticulteurs soigneux qui, après étude de leur vendange, ont fait une addition rationnelle d'acide tartrique et une sulfitation convenable ont des vins finis et très bien réussis.

Lorsqu'on examine au microscope les dépôts de levures formés dans les vins doux de cette année, on remarque que, le plus souvent, les levures elliptiques sont rares ou inexistantes. La forme des levures, dans ces dépôts, corres-

pond à des levures sauvages qu'on ne trouve qu'en petit nombre dans les vins bien vinifiés, normaux.

Une autre observation a été faite sur ces vins doux.

Quelques-uns renfermant encore de bonnes levures, mis à l'étuve à 26° C, achèvent assez rapidement leur fermentation.

Le plus grand nombre, dans les mêmes conditions, conservent leur sucre, mais se piquent avec une grande facilité et très vite. C'est le danger des refermentations avec levurage et chauffage du vin qui ont été préconisées.

Ces mêmes vins, filtrés et ensemencés avec de bonnes levures pures et actives, restent muets ou ne fermentent qu'avec une lenteur désespérante.

L'addition de biphosphate d'ammoniaque n'a généralement aucune efficacité. Même résultat négatif avec une addition ménagée d'anhydride sulfureux.

Jusqu'à plus ample informé, on peut expliquer les anomalies que présentent cette année quelques vins rouges de la manière suivante :

Il est presque de règle que lorsque, dans un milieu donné, la vendange est plus sucrée que d'habitude, les fermentations spontanées se font mal et restent inachevées. Or, cette année, les moûts avaient, d'une manière très générale, un ou deux degrés Beaumé de plus que les années précédentes. Les levures naturelles, non habituées à travailler dans des milieux aussi sucrés et aussi alcooliques, se sont arrêtées bien avant la disparition totale du sucre.

On pourrait incriminer aussi des températures de fermentation trop élevées qui provoquent, comme on le sait, une sorte de paralysie des levures. Ce cas a pu se produire exceptionnellement, mais, au moment des vendanges, la chaleur, dans le Sud-Ouest, n'avait plus rien d'exceptionnel et la température dangereuse n'a dû être que rarement atteinte.

L'hypothèse la plus plausible pour expliquer la plupart des fermentations défectueuses est la suivante :

Pendant le mois d'août et le commencement de septembre, c'est-à-dire pendant la véraison et une partie de la maturation des raisins, ceux-ci ont eu à subir des températures et des éclairements anormaux et excessifs.

Par ailleurs, on sait que la lumière solaire est un grand destructeur de microbes et que la chaleur, à un degré variable suivant les espèces, les tue. Il est donc probable que la chaleur et l'éclairement exceptionnels de cette année ont dépassé la limite de résistance des bonnes levures naturelles qui, dès lors, ont laissé le champ libre aux levures sauvages plus résistantes, mais incapables de bien fermenter dans des moûts trop sucrés ou trop alcooliques.

Ce qui rend cette hypothèse vraisemblable, c'est l'examen microscopique des lies. Cela a été dit plus haut, dans tous les vins examinés les lies étaient anormales.

Peut-être aussi y a-t-il eu production de toxines spéciales.

Que vont devenir ces vins restés doux ? C'est, évidemment, le côté de la question qui intéresse le plus les viticulteurs.

Ces vins ne sont pas nécessairement voués à la distillerie ou à la vinaigrerie. La plupart d'entre eux, sinon tous, avec des soins convenables mais déli-

cats, peuvent devenir des vins normaux ayant toutes les qualités des vins de l'année.

Le traitement à leur faire subir ne peut être indiqué à l'avance. Il dépend de leur composition, du milieu dans lequel ils se trouvent, etc., etc. Des essais préalables sont nécessaires pour le fixer.

Aussi doit-on conseiller aux viticulteurs d'envoyer une bouteille de leur vin resté doux à une Station œnologique qui, après examen, pourra les renseigner. L'échantillon doit être prélevé au fond du foudre ou du tonneau contenant le vin de manière à apporter un peu de dépôt pour l'examen microscopique. L'examen de ces vins est gratuit pour les viticulteurs des départements de la Haute-Garonne et du Tarn qui s'adresseront à la Station œnologique de Toulouse, place Dupuy, Halle aux grains.

La refermentation des vins restés doux étant en cette saison pratiquement impossible dans la grande majorité des cas, il importe surtout de conserver ces vins sans altération jusqu'au printemps.

Pour cela, si ce n'est fait, il convient de soutirer les vins en futailles assez fortement méchées et de les tenir parfaitement ouillées, c'est-à-dire pleines.

On protégera encore plus sûrement les vins doux, mais sains, contre la piqûre en versant à la surface du vin, dans les tonneaux, de l'huile de vaseline *bien neutre*. La couche doit être de deux millimètres d'épaisseur au moins, ce qui correspond à 2 litres d'huile de vaseline par mètre carré de surface vinaire à protéger ou 20 centimètres cubes par décimètre carré.

J. Vincens,

Directeur de la Station œnologique de Toulouse.

ACTUALITÉS

Les déclarations de récolte 1928 (H. A.). — La production des vins et les stocks à la propriété en 1928, 1927, 1926 et 1925. — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.).

Les déclarations de récolte 1928. — Le tableau que nous publions ci-après compare la récolte 1928 à ses trois devancières. On y verra, comme nous l'avons signalé dans notre précédent numéro, que la dernière vendange nous rapproche de la série des récoltes abondantes de 1924 (77.100.000 hectolitres) et 1925 (75.183.000 hectolitres). Comme les stocks à la propriété sont au minimum enregistrés depuis 1919, les disponibilités de la campagne sont inférieures à celles d'octobre 1924 et d'octobre 1925, qui ont été absorbées normalement par la consommation.

Les faits marquants, déjà annoncés dans nos chroniques précédentes, sont d'abord la forte récolte de l'Algérie, qui atteint 13.660.000 hectolitres. Le chiffre annoncé, dès avant la guerre, de 14 à 15 millions d'hectolitres, pour la capacité de production des trois départements français de l'Afrique du Nord, va devenir une réalité. C'est le un-cinquième d'une récolte normale pour l'ensemble du vignoble national, qui peut agir sur le marché avec la même puissance que la production du vignoble de l'Hérault (15.000.000 hectolitres pour la vendange 1928). A rendement à l'hectare égal, l'Algérie aurait pu produi-

La production des vins et les stocks à la propriété en 1928, 1927, 1926 et 1925

DÉPARTEMENTS	PRODUCTION				STOCKS A LA PROPRIÉTÉ			
	1928	1927	1926	1925	1928	1927	1926	1925
Ain	360.749	427.432	238.703	541.847	21.063	10.147	44.140	28.059
Aisne	14.730	12.777	12.379	22.155	878	1.226	139	1.456
Allier	189.761	209.903	267.951	337.608	12.791	4.921	19.878	23.148
Alpes (Basses-)	97.956	87.132	64.394	69.129	1.061	691	848	1.320
Alpes (Hautes-)	53.538	50.483	38.720	43.638	383	55	54	386
Alpes-Maritimes	99.265	74.757	59.626	90.819	2.690	3.814	3.665	5.838
Ardèche	708.820	670.635	484.098	805.419	6.750	5.227	11.291	15.709
Ardennes	14	29	8	»	»	»	2	»
Ariège	89.870	70.211	68.962	73.205	938	979	1.053	2.267
Aube	20.747	14.027	16.556	72.023	2.409	5.590	7.584	22.491
Aude	7.067.096	4.941.402	5.428.973	7.193.699	43.098	116.435	136.285	421.709
Aveyron	331.853	258.482	242.454	340.729	3.360	2.518	5.486	8.042
Bouches-du-Rhône	1.435.938	1.245.684	1.021.327	1.236.853	20.047	35.622	51.681	69.623
Cantal	3.142	2.138	1.478	2.451	10	3	»	27
Charente	930.760	910.405	499.279	808.635	25.972	7.567	9.961	26.820
Charente-Inférieure	1.425.715	1.256.883	910 853	1.351.983	16.012	19.779	32.918	102.984
Cher	103.666	89.936	87.004	247.267	7.444	7.293	23.397	19.628
Corrèze	58.665	53.404	18.183	78.824	775	872	1.328	730
Côte-d'Or	287.860	258.174	222.894	375 185	64.743	52.744	74.632	103.396
Creuse	10	25	11	»	»	»	»	»
Dordogne	1.016.380	805.084	601.838	1.104.044	13.267	25.955	31.771	39.710
Doubs	3.427	1.667	1.198	6.680	210	298	160	507
Drôme	430.216	359.722	281.543	458.772	7.413	6.584	12.221	16.634
Eure	42	9	4	»	»	5	6	»
Eure-et-Loir	506	1.223	1.095	2.527	125	30	360	387
Gard	4.796.744	4.836.704	3.193.987	4.089.640	42.547	30.818	58.517	142.591
Garonne (Haute-)	746.992	613 358	479.582	500.854	21.207	17.921	37.599	75.167
Gers	1.271.195	1.114.665	1.008.504	1.172.929	31.537	37.245	93.074	111.605
Gironde	4.691.799	4.012.048	2.899.982	5.157.874	466.367	745.734	1.033.668	1 349.499
Hérault	13.990.644	11.141.714	10.216.177	14.379.003	91.441	185.196	216.931	469.569
Ille-et-Vilaine	35	48	21	»	»	»	»	»
Indre	163.411	137.774	119.257	323.768	4.923	6.152	21.554	23.522
Indre-et-Loire	546.737	395.458	366.371	980.739	36.369	50.248	103.228	121.195
Isère	647.139	601.590	430.011	706.463	11.775	4.848	15.470	17.606
Jura	94.119	92.642	71.366	138.939	17.946	15.730	29.668	29.003
Landes	314.625	298.668	228.775	353.245	17.506	8.135	20.007	25.897
Loir-et-Cher	521.179	617.637	402.951	911.912	43.556	27.772	109.568	103.270
Loire	285.570	232.407	285.362	487.082	13.761	11.022	31.536	25.946

Loire-Inférieure	652.365	551.741	293.377	1.042.572				
Loiret	88.345	236.283	64.745	408.653	37.590	12.714	58.991	35.327
Lot	294.458	174.074	105.978	389.230	2.623	3.067	15.493	7.779
Lot-et-Garonne	805.187	690.960	601.427	1.038.002	17.094	15.560	36.989	45.434
Lozère	33.136	31.711	26.658	29.065	191	128	515	390
Maine-et-Loire	541.933	310.660	342.412	1.011.300	21.874	34.815	68.849	60.168
Marne	309.986	87 349	116.160	206.012	11.720	11.873	27.239	35.577
Marne (Haute-)	12.758	10.833	4.758	29.970	398	338	1.075	1.974
Mayenne	440	184	19	1.378	3	»	19	52
Meurthe-et-Moselle	23.072	13.846	5.498	29.733	1.431	1.426	2.987	4.709
Meuse	5.555	2.572	1.155	5.913	148	127	290	467
Morbihan	2.653	2.644	1.166	3.490	174	60	67	110
Nièvre	25 654	29.197	31.666	119.311	3.620	5.016	15.024	10.626
Puy-de-Dôme	353.871	370.898	306.221	403.676	22.784	7.713	18.179	35.117
Pyrénées (Basses-)	189.833	173.356	162.288	200.453	7.787	4.458	8.519	14.124
Pyrénées (Hautes-)	122.373	98.347	101.610	91.268	2.354	1.601	1.325	5.282
Pyrénées-Orientales	3.138.847	3.239.441	3.121.454	3.912.174	20.005	33.117	35.553	68.523
Rhône	694.464	751.370	520.322	944.962	72.848	27.238	103.525	149.304
Saône (Haute-)	8.822	6.663	4.089	25.332	353	318	1.027	781
Saône-et-Loire	860.740	800.269	641.181	1.022.496	71.316	55.684	155.039	220.985
Sarthe	19.534	7.064	22.744	60.553	1.769	2.635	5.437	7.677
Savoie	359.547	282.460	252.049	297.646	7.165	2.449	6.456	8.924
Savoie (Haute-)	69.856	60.379	71.247	62.647	1.322	1.396	1.872	2.386
Seine	41	32	33	»	4	2	6	»
Seine-et-Marne	3.344	3.148	1.783	6.390	251	241	600	708
Seine-et-Oise	1.388	1.295	1.164	2.727	135	146	226	387
Sèvres (Deux-)	91.080	62.944	71.954	160.423	3.249	5.374	9.912	18.419
Tarn	1.196.566	810.936	614.307	883.266	22.145	15.971	38.264	48.504
Tarn-et-Garonne	565.549	479.912	232.317	541.337	14.344	9.013	37.900	28.677
Var	2.375.779	1.783.809	1.430.712	2.382.147	20.421	29.431	49.232	63.180
Vaucluse	1.145.050	970.473	585.470	895.561	35.598	28.482	38.988	57.592
Vendée	709.113	623.758	254.178	812.334	23.531	15.123	77.035	59.799
Vienne	275.074	213.591	207.429	473.642	12.655	15.511	53.420	104.446
Vienne (Haute-)	1.248	1.184	448	2.870	»	2	22	38
Vosges	4.580	3.289	1.092	6.818	143	102	202	412
Yonne	58.868	71.747	68.074	319.374	13.999	17.888	48.890	50.739
Totaux pour la France	57.890.686	48.899.024	40.564.101	62.411.166	1.529.791	1.833.234	3.267.587	4.657.712
Totaux pour l'Alsace-Lorraine	524.592	326.668	223.854	355.917	40.495	36.415	60.677	122.557
Alger	6.556.268	4 120.943	4.820.818	6.155.576	34.235	85.323	68.270	68.041
Oran	5.771.207	2.754.202	2.564.710	4.789.172	22.387	35.549	25.661	62.162
Constantine	1.339.148	1.156.354	993.597	1.421.341	5.956	15 319	8.846	20.003
Territoires du Sud	»	»	17	26	»	»	»	»
Totaux pour l'Algérie	13.666.623	8.031.499	8.379.142	12.366.115	62.578	136.191	102.777	150.206
Total général	72.082.101	57.257.191	49.167.097	75.133.198	1.632 864	2.005.840	3.431.041	4.930.475

re cette année 16 millions 500.000 hectolitres environ. Ces quelques chiffres expliquent bien des polémiques, à peine assourdies ces derniers temps, et qui vont renaître.

On remarquera aussi que sur une échelle de 72.000.000 hectolitres, six départements métropolitains produisant plus de deux millions d'hectolitres : l'Hérault, l'Aude, le Gard, la Gironde, les Pyrénées-Orientales et le Var donnent tout près de la moitié (36.058.000 hectolitres environ). Ces six départements et les trois départements algériens fournissent plus de 50 millions d'hectolitres, soit la récolte de tout le vignoble français en 1926, par exemple.

Nous reviendrons sur les caractères d'abondance et de qualité de la récolte de 1928 dans la plupart de nos régions. Les départements défavorisés, au point de vue de la quantité (le cas de l'Yonne est particulièrement désastreux : 58.000 hectolitres pour un vignoble qui pourrait en produire 500.000 !) feront, dit-on, des vins d'excellente qualité. Ceci nous console-t-il de cela ? — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous continuons à avoir une série de beau temps pour les cultures hivernales et les divers travaux à effectuer à cette époque, dans notre vignoble languedocien.

Les plantations et les remplacements dans les vieilles vignes se poursuivent avec activité, ce qui intéresse les détenteurs de plants racinés à élever leurs prix, d'une semaine à l'autre.

Nous croyons devoir répéter qu'il est dangereux, si l'on veut de bonnes reprises, de mettre les racinés trop profondément dans les terres argileuses et humides. Les plantations à 25 centimètres suffisent dans ces terrains, si l'on ne veut pas être exposé au Court-Noué par la suite.

Les gadoues des villes et les fumiers pailleux s'emploient en ce moment avec beaucoup d'activité. Les engrais chimiques se répandent plus tard, sauf lorsqu'on emploie les éléments séparés. Les scories, les phosphates et superphosphates doivent être mis en terre de bonne heure. Les engrais azotés, surtout ceux qui renferment l'azote sous la forme nitrique, doivent être répandus seulement au moment du départ de la végétation dans les terrains siliceux. Dans ces terrains, l'azote ammoniacal ne convient guère. Dans les terrains très siliceux, des apports de chaux sont indispensables, si l'on veut obtenir de bons résultats dans la constitution d'un vignoble.

Les fumures potassiques, dans les terrains siliceux renfermant du calcaire, agissent très bien et produisent de bons effets. On doit les employer dans la région méridionale, en février.

La taille de la vigne se poursuit avec beaucoup d'activité, pour pouvoir effectuer les labours assez profonds de l'hiver, et répandre les fumiers.

Les travaux ne sont pas trop en retard, parce que les pluies n'ont pas été assez persistantes pour arrêter l'activité qui règne en ce moment dans tout notre vignoble ; mais la main-d'œuvre agricole continue à faire défaut. On ne peut pas avancer les travaux comme on le voudrait.

Ce qui nous sauve un peu dans la région languedocienne, c'est la main-d'œuvre espagnole. Sans elle, il serait impossible d'effectuer nos travaux. Tous nos jeunes gens, même des fils de propriétaires récoltants, fuient à la ville ou entrent dans les administrations publiques où on leur fait de belles situations depuis la guerre.

Ce sont nos parlementaires qui sont cause du dépeuplement de nos campagnes, en créant trop de fonctionnaires auxquels on fait des situations enviées par les ouvriers agricoles.

Les marchés sont sans animation par ces périodes de fêtes et aussi parce que la publication de la déclaration de récolte a effrayé un certain nombre de négociants.

Beaucoup ne tiennent pas compte des nombreux vins qui vont à la distillerie, payés à raison de 12 et 13 francs le degré. — E. F.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — **Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.**

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 290 à 320 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 310 à 330 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pou marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 730 à 780 fr., vin blanc dit de comptoir, 730 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 700 r. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 65 fr. le degré bar; 10° et au dessus, 70 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.500 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1928, 1.200 à 1.300 fr. ; Noahs, de 400 à 450 fr. Gros plant 1928 ordinaires, de 450 à 550 fr. ; supérieurs 600 à 700 fr. la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1928 : Rouge, 180 fr. à 220 fr. l'hectolitre. Vins rosés et blancs, de 16 fr. 50 à 19 fr. » le degré. Trois-six de marc, » francs.

Midi. — *Nîmes (24 décembre 1928).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 8 à 10°, de 135 à 160 fr. Costières, de 10 à 12°, de 170 à 200 fr. l'hectolitre. Vins blancs 10 à 11°, 170 à 200 fr. Trois-six de vin 86°, de 1.250 fr. à 1.260 fr. ; trois-six de marc 86°, de 1.190 fr. à 1.200 francs; eau-de-vie de marc 52°, de 705 à 715 fr. l'hectolitre.

Montpellier (18 décembre 1928). — Récolte 1928 : Vins rouges, de 8 à 10°5, de 140 fr. à 170 fr. l'hectolitre; Blancs de blanc, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, » à » fr. les 100 degrés Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » fr. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées.

Béziers (28 décembre). — Récolte 1928 : Petits degrés, de 17 fr. 25 à 18 fr. » le degré. Couleur moyenne, de 16 fr. » à 16 fr. 75 le degré. Vins supérieurs, de 16 fr. 75 à 18 fr. Vins rosés, de 8 à 11° de 16 fr. 25 à 18 fr. le degré, Bourrets et Picpouls, de 9 à 12°, de 16 fr. 75 à 18 fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. : trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, » à » francs. Fine Béziers 52°, » à » francs. Sans affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 23 décembre 1928.

Vins rouges, 17 fr. » à 18 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (22 decembre). — Récolte 1928, 8° à 9°, de 145 à 160 francs ; 9 à 10°, de 155 fr. à 172 fr. ; de 10 à 12°, de 165 à 205 fr. l'hectolitre.

Perpignan (29 décembre). — Vins rouges : Récolte 1928, de 8 à 11°, de 16 fr. 50 à 17 fr. le degré. Alcool 96/97°, de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace. — Vins blancs courants : Nouveaux 1928, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 270 à 300 fr. Bas-Rhin, vieux 1927, 350 à 360 fr. Haut-Rhin, 290 à 350 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1928, de 440 à 520 fr., Haut-Rhin, 420 à 500 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 560 à 720 fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 600 à 800 fr. Haut-Rhin, 560 à 700 fr. Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 220 à 240 francs. Haut-Rhin, » à » et Bas-Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 144 fr. » à 153 fr. » ; orges, 115 fr. 00 à 131 fr., escourgeons, 118 fr. à 121 fr. 00 ; maïs, 117 fr. à 137 fr. 00 ; seigle, 114 à 122 fr. ; sarrasin, 144 fr. à 146 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 113 fr. à 123 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 146 fr. 30. — Buenos-Ayres, 104 fr. 28. — Chicago, 112 fr. 36. — Sons, 80 fr. à 120 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 150 à 270 fr. — Hollande, de 90 à 160 fr. ; jaune commune, de 60 à 68 fr. ; Saucisse rouge, de 75 à 95 fr. ; St-Malo, 65 à 75 fr. ; Rosa, 110 à 120 fr. ; Blanches communes, 55 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg. à Paris : Paille de blé, 150 à 185 francs ; paille d'avoine, de 150 à 185 fr: paille de seigle, 150 à 185 fr. ; luzerne, 365 à 395 fr. ; foin, 315 à 355 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque blanc, 132 fr. 50 (Marseille) ; sésame blanc, 136 fr. 50 ; de coprah, 136 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 229 fr. 50 à » fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 15 fr. 50. — Veaux, 5 fr. 00 à 16 fr. 50. — Moutons, 4 fr. 50 à 26 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 00 à 13 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (46 %), 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote, de 125 fr. 00 à 129 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 213 à 230 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 124 fr. 50 à 126 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 75 à 31 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 119 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9 %, 333 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs de 100 kg., 30 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 24 fr. 25 à 26 fr. — **Chaux** 29 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, 98 à 105 fr. ; **raffiné**, » fr. — **Soufre sublimé pur**, 117 fr. 50 à » fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kilos. — **Suifs Glycérinés**. 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, de 800 à 2.500 francs. — Poires communes, de 150 à 350 francs. — Pommes choix, de 400 à 1.200 fr. — Pommes communes, 200 à 400 fr. les 100 kg. — Bananes, de 100 à 200 fr. le 100. — Châtaignes, 80 à 150 fr. — Noix, 700 à 900 fr. — Oranges d'Espagne, 240 à 300 fr. — Nèfles de Paris, 200 à 400 fr. — Haricots verts d'Algérie, de » à » fr. les 100 kg. — Choux-fleurs Midi, 300 à 700 fr. le 100. — Tomates Algérie, de 210 à 450 fr. — Citrons d'Italie, 30 à 60 fr. le 100. — Endives, 220 à 500 fr. — Épinards, 200 à 350 fr. les 100 kilos. — Artichauts d'Algérie, de 275 à 325 fr. — Poireaux, 225 à 425 fr. les 100 bottes. — Oignons, 100 à 300 fr les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 23 au samedi 29 décembre 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS			
Dimanche.	5 »	5 »	5 »	3
Lundi.....	8 »	0 »	4 »	1
Mardi.....	5 »	4 »	4. 5	2
Mercredi..	8 »	7 »	7. 5	»
Jeudi.....	12 »	5 »	8. 5	2
Vendredi..	8 »	6 »	7 »	3
Samedi....	11 »	» »	» »	»
	STRASBOURG			
Dimanche.	— 2 »	— 9 »	— 5. 5	0.6
Lundi.....	0 »	— 5 »	— 2. 5	1
Mardi.....	0 »	— 5 »	— 2. 5	»
Mercredi..	3 »	1 »	2 »	0.5
Jeudi.....	11 »	» »	» »	1
Vendredi..	7 »	2 »	4. 5	2
Samedi....	10 »	6 »	8 »	6
	LYON			
Dimanche.	1 »	— 1 »	0 »	0.3
Lundi.....	2 »	1 »	1. 5	2
Mardi.....	4 »	— 3 »	0. 5	»
Mercredi..	5 »	2 »	3. 5	»
Jeudi.....	12 »	5 »	8. 5	0.1
Vendredi..	» »	4 »	» »	0.5
Samedi....	10 »	5 »	7. 5	5
	MARIGNANE			
Dimanche.	10 »	0 »	5 »	»
Lundi.....	10 »	0 »	5 »	»
Mardi.....	8 »	— 3 »	2. 5	»
Mercredi..	7 »	1 »	4 »	»
Jeudi.....	13 »	6 »	9. 5	»
Vendredi..	13 »	4 »	8. 5	»
Samedi....	10 »	1 »	5. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	TOULOUSE			
23	5 »	1 »	3 »	»
24	10 »	4 »	7 »	2.1
25	7 »	» »	» »	2
26	11	4 »	7. 5	»
27	12	8 »	10 »	»
28	14 »	1 »	7. 5	»
29	14 »	» »	» »	»
	NIMES			
23	9 »	» »	» »	»
24	10 »	2 »	6 »	»
25	9 »	— 1 »	4 »	»
26	11 »	» »	» »	»
27	13 »	0 »	7. 5	»
28	18 »	5 »	11. 5	»
29	18 »	3 »	10. 5	»
	BORDEAUX			
23	5 »	0 »	2. 5	»
24	10 »	4 »	7 »	3
25	6 »	4 »	5 »	2
26	12 »	10 »	11 »	3
27	12 »	8 »	10 »	2
28	1 »	6 »	9. 5	»
29	» »	6 »	»	8
	NANTES			
23	6 »	5 »	5. 5	»
24	» »	0 »	» »	0.2
25	6 »	6 »	6 »	4
26	12 »	9 »	10. 5	0.8
27	13 »	11 »	12 »	4
28	13 »	10 »	11. 5	5
29	12 »	8 »	10 »	6

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.